

報道関係者各位

2016 年 4 月 18 日

京都センチュリーホテル

京の伝統と食の美しき饗宴

【初開催】京の伝統工芸×京料理 嵐亭

「見て」「食べて」親しむ京文化 -第1回のテーマは「西陣織」-

株式会社京都センチュリーホテル(本社:京都市下京区、社長:山下剛史)は、2016 年 5 月 1 日(日)より「京料理 嵐亭」にて京の伝統産業に親しんでいただける催事を、「京都伝統産業ふれあい館(京都市左京区)」のご協力のもと、年 4 回開催いたします。



今回の催事は、「京料理 嵐亭」を文化と人が交わる空間の場とし、京の豊かな文化にふれ、より京都そして日本に親しんでいただくよう企画いたしました。いにしえより育まれ受け継がれる伝統工芸の展示・実演を行うとともに、テーマに沿った特別献立を提供。「見て」「食べて」京都の豊かな文化を体感していただきます。日本を代表する観光都市・京都のホテルとして、魅力的な京の伝統を発信いたします。

■ テーマ「西陣織」 展示ご協力:西陣織工業組合 / 2016年5月1日(日)~31日(火)

第1回は「西陣織」をテーマに特別献立をご用意。昼食はお弁当、夕食は京懐石でお楽しみいただきます。また、店内には西陣織の几帳や織額などを展示するほか、5月4日(水・祝)、5日(木・祝)には奏絲綴苑そうしつづれえん 綴織職人つづれおりしよくにんによる西陣織爪搔本綴織にしじんおりつめがきほんつづれおりの実演を実施いたします。

[企画協力:京都伝統産業ふれあい館]



● 5月限定 特別献立 ●



【昼食】11:30~14:30

嵐亭おすすめ宝箱「小倉」¥3,900 (税金・サービス料込み)

稚鮎の天麩羅をはじめ、夏の奔りと春の名残を多彩にご用意。お弁当を鮮やかに彩る市松模様のあしらいや、お吸い物は折り重なる帯を表現いたしました。



【夕食】17:00~21:00(L.O.)

懐石料理「鼓」¥11,500 (税金・サービス料込み)

山海の美味が描き出す料理長渾身の京懐石は、油目南蛮漬けに生湯葉、フォアグラの味噌漬けなどの前菜を西陣織化粧仕立てで表現。メインは和牛ロース味噌幽庵焼き、または鮑の炭火焼よりお選びいただけます。

● 「西陣織爪搔本綴織にしじんおりつめがきほんつづれおり」の実演 ●

爪搔本綴織つめがきほんつづれおりは西陣織の中で最も歴史があり、爪で織る芸術品と呼ばれています。機械は使わず、人の手足のみで操作する綴機を使用し、爪搔という伝統的な技法で文様を織り上げます。

【期間】2016年5月4日(水・祝)、5日(木・祝)

【時間】14:00~18:00

【場所】2F ロビーにて

【実演者】ひらの きく お 平野喜久夫氏(奏絲綴苑そうしつづれえん 綴織職人つづれおりしよくにん)

昭和14年 京都市生まれ
平成9年 伝統工芸士の認証を受ける
平成15年 京都市伝統産業技術功労賞表彰を受ける
平成20年 瑞宝単光章 叙勲

【第1回】テーマ：西陣織 / 2016年5月1日(日)～31日(火)

5・6世紀頃、渡来人の秦氏が養蚕・機織りの技術を伝え、平安遷都以後に上京区の西陣地域を中心に発展してきました。西陣織には多種多様の色糸を使って帯、金襴、ネクタイなど華やかで美しい織物を生産しています。



【第2回】テーマ：京扇子 / 2016年8月1日(月)～31日(水)

扇子は9世紀頃日本で生まれ、木製の檜扇、次いで紙扇が生み出され、貴族の間で用いられることで発展をとげました。涼しさを呼ぶ夏扇のほか、舞扇、能楽扇、板扇、飾扇、茶扇など多くの種類があります。



【第3回】テーマ：京くみひも・京真田紐 / 2016年11月1日(火)～30日(水)

■京くみひも

奈良時代に中国から伝来し、江戸時代には庶民にも広がりを見せました。絹糸を組合せて作る紐で、帯締めや羽織紐などが主ですが、近年では携帯電話のストラップなども作られています。その種類は80種類近くあります。



■京真田紐

真田紐とは、京指物・桐箱などにかけられた美しい紐のことで、^{たていと}経糸と^{よこいと}緯糸が織りなす模様が美しく、上品な味わいを持っています。かつては刀の下げ緒やつか紐などに使われていました。



【第4回】テーマ：結納飾・水引工芸 / 2017年2月1日(水)～28日(火)

自然の風物を限られた材料で美しく表現する水引細工には、金封などの平かざりと、結納用の豪華な立体かざりがあります。結び、曲げ、編みなど100種類ほどの技法を駆使して、全て手で作られています。



■概要

【実施期間】2016年5月、8月、11月、2017年2月

【店舗名】京料理 嵐亭(京都センチュリーホテル 2F)

【時間】ランチ/11:30～14:30 デイナー/17:00～21:00(L.O.)

【お問合せ】TEL 075-351-0085(レストラン総合受付 9:00～21:00)

【URL】<http://www.kyoto-centuryhotel.co.jp/restaurant/shop-rantei.ph>



「京料理 嵐亭」

<このリリースに関するお問合せ／ご取材のお問合せ>

京都センチュリーホテル 広報担当／松井・森

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722

Email : mori-m@kyoto-centuryhotel.co.jp